



Œufs

Oeufs cocotte en brioche



25 min 10 min 15 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

327

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les oeufs cocotte

4 Brioche

4 unité(s) entière(s)

Oeuf(s) entier(s)

4 c. à café **Crème fraîche épaisse**

50 g **Gruyère râpé**

1 **Sel**

1 **Poivre noir**

Étape 1

Préparation des oeufs cocotte

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Trancher le chapeau des briochettes.
- 3 Retirer un peu de mie.
- 4 Mettre au fond de chaque briochette une cuillère à café de crème fraîche.
- 5 Casser les oeufs et les mettre sur la crème.
- 6 Ajouter le gruyère râpé, le sel et le poivre.

Étape 2

Cuisson des oeufs cocotte

- 1 Remettre le chapeau sur les briochettes.
- 2 Les disposer dans un plat allant au four et faire cuire pendant 15 minutes.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir les oeufs cocotte du four et les servir sans attendre.